CRÉMANT - A CHAMPAGNE ALTERNATÍVÁJA

Szerencsére már Magyarországon is egyre többször futhatunk bele olyan francia pezsgőbe, ami nem Champagne. Az úgynevezett Cremant-ok kábé féláron kaphatók a nagy testvérhez képest, remek ár-érték arányukkal sok vásárlót csábítanak el annak ellenére, hogy azt a fineszt, amit a Champagne nyújt, nem tudják visszaadni. Ezúttal ezekről a pezsgőkről adunk egy kis összefoglalót.

Írta Bálint Lászó

Definíció szerint Crémant-nak nevezhető az a pezsgő, amely Franciaország egyes jól behatárolt, AOC-k által meghatározott területein, az ott engedélyezett szőlőfajtákból, tradicionális technológiával készül. A definícióhoz ugyanakkor hozzáadhatjuk azt is, hogy két Crémant terület Franciaország határain kívül esik (Crémant de Luxembourg és Crémant de Wallonie).

Amikor a 19. század első felében Champagne hirtelen felkapott lett, és mindenki a csillagokat szerette volna inni, a francia termelők nagy része megpróbálkozott e nemes ital elkészítésével. Annak ellenére, hogy a feljegyzések szerint már 1531-ben készült buborékos bor Limoux-ban (Blanquette de Limoux), a Crémant sikertörténete vélhetően 1826-ban Burgundiában kezdődött, amikor a Petiot Testvérek (Fréres Petiot) forgalomba hozták a Fleur de Champagne Qualité Supérieure pezsgőjüket. 1830-ban a fiatal Francois Basile Hubert kizárólag pezsgő készítésére specializálódott pincét hozott létre Rully-ban. Termékeit a burgundiai borkereskedők saját címkéjükkel látják el, és tekintettel a marseille-i hajótulajdonosokkal kötött szerződésekre ezek a palackok hamar eljutottak a világ legmesszebb eső szegleteibe is.

A Crémant jelzőt korábban azokra a pezsgőkre - habzóborokra használták, melyek buborékozása lágyabb, finomabb, krémesebb volt. A jelenlegi szabályozás, mely 1976-tól érvényes, a Crémant típusú pezsgőkre is ugyanazt a palacknyomást írja elő, mint Champagne-re (6 bar). Nagyságrendileg évi 100 millió palack Crémant készül, ennek közel 50%-át Elzász fedi le.

CRÉMANT D'ALSACE

Az 1900-as századforduló előtt néhány Champagne-i termelő telepedett le az akkor még Németországhoz tartozó Elzászban. Az általuk elkészített első palackok után *Julien Dopff au Moulin* volt az első elzászi termelő, aki átvette a tradicionális technológiát, és két éven keresztül seprőn tartott pezsgőt készített az 1900-as párizsi Világkiállításra. Az első világháborút követően Elzászt Franciaországhoz csatolták, ekkor érvénybe lépett ott is az a szabályrendszer, amelyik már 1905-től érvényben volt, ez által Elzászban is megtiltották a Champagne terminológia használatát. A *Crémant* szóhasználatot *Pierre Hussherr* vezette be, de törvényerőre csak 1975. július 4.-én emelkedett. 1976. augusztus 24.-én lépett érvénybe az AOC Crémant d'Alsace. Engedélyezett szőlőfajták fehér pezsgőhöz: pinot blanc, Auxerrois, pinot gris, riesling, chardonnay, pinot noir, rozé pezsgőhöz pedig 100% pinot noir.

CRÉMANT DE BOURGOGNE

A korábban említett, 19. század első felében elkészített első palackok alapozták meg a borvidék sikerét. Az AOC szabályozás 1975-ben lépett életbe. Annak ellenére, hogy a klimatikus viszonyok elvileg lehetőséget adnának jó minőségű Crémant készítésére, mégis a második erjesztés után sokszor magasra szalad az alkohol, nem ritkán eléri a 15%-ot. Ebben az értelemben kissé elveszíti könnyedségét, az alkohol ráül a buborékokra. Mintegy 1200 hektáron, nagyságrendileg évi 90 000 hektoliter pezsgőt készítenek.

Engedélyezett szőlőfajták fehér pezsgőhöz: chardonnay, pinot noir, esetleg kis gamay, pinot blanc, sacy, pinot gris, aligoté és Melon de Bourgogne használattal, rozé pezsgőhöz pedig pinot noir és gamay.

Az alábbi elnevezésekkel találkozhatunk a címkéken:

Le crémant de Bourgogne Blanc: legalább 30% chardonnayt vagy pinot noirt tartalmaz.

Le crémant de Bourgogne Blanc de Blancs: 100% chardonnayból készül.

Le crémant de Bourgogne Blanc de Noirs: pinot noir-ból készül.

Le crémant de Bourgogne Rosé: pinot noir-ból készül, kis gamay hozzáadásával.

Eminent: legalább 24 hónapig érlelték seprőn.

Grand Eminent: legalább 36 hónapig érlelték seprőn, és szárazabb stílusú italokon tüntethetik fel.

CRÉMANT DE LIMOUX

Annak ellenére, hogy a feljegyzések arról tanúskodnak, hogy legkorábban itt készült buborékos bor, elég későn, csak 1990-ben került sor a Crémant de Limoux törvényi szabályozására. A Blanquette de Limoux termelését területileg már 1929-ben körülhatárolták és a 1938-ban rendeletben szabályozták. Ezt kizárólag Mauzac fajtából készíthetik. Gyakran találkozunk a *Blanquette de Limoux Methode Ancestrale* elnevezéssel, ez azt jelenti, hogy a must erjesztését tartályban kezdik el, majd amikor már csak 24 g/l a cukortartalma, palackba zárják, és az erjedést palackban fejezi be. Ebben az esetben nincs sem hozzáadott cukor, sem élesztő.

Franciaország déli részén, Languedoc-Roussilion AOC területén belül, a Francia Pireneusok leejtőin helyezkedik el. Összesen 7 800 hektáron terül el, ebből mintegy 1 400 hektár telepített. Hűvösségéről a tengerszint feletti magasság gondoskodik (200-400 méter), és a csapadékmennyiség sem elhanyagolható - mintegy 780 mm évente. Évente 40 000 hektoliter pezsgőt készítenek. Engedélyezett szőlőfajták: chardonnay, chenin blanc, Mauzac (Blanquette), pinot noir.

CRÉMANT DE LOIRE

A rossz nyelvek szerint akkor készítenek Crémant de Loire-t, amikor a termés olyan rossz minőségű, hogy nem alkalmas csendes bor készítésére. A 2 300 hektáron elterülő, mintegy 1 600 hektárnyi telepített területet tartalmazó AOC Crémant de Loire elég szigorú szabályokat ír elő. Legalább 4000 tőke/hektár telepítési előírás mellett maximum 74 hl/hektár lékinyerés engedélyezett.

1811-ben írtak az első palackokról, a törvényi szabályozásra 1936-ban, később pedig 1975-ben került sor. Elsődlegesen chenin blanc, cabernet franc és pinot noir szőlőből készülnek a pezsgők, de meg kell említeni a másodlagos fajtákat is: chardonnay, cabernet sauvignon, Arbois, Pineau d'Aunis, Grolleau, Grolleau Gris. A legjobb borok chenin blanc és chardonnay házasításából készülnek.

A 2011 októberében megújított szabályozás szerint 4000-4500 tőke/hektár tőkesűrűség mellett 130 mázsa termés és 66,6% maximális must kinyerése engedélyezett. A metszést április 30-ig be kell fejezni, 10-15 rügy per tőke beállítással.